KS7415001M

EN User Manual 2
DE Gebrauchsanweisung 38

perfekt in form und funktion

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...

Visit the webshop at:
www.aeg-electrolux.com/shop

CONTENTS

4 Safety information
8 Installation instructions
9 Description of your oven
10 Basic settings
15 Steam function
16 Special Functions
22 When the Oven is Working
24 Usage, Tables and Tips
30 Care and maintenance
37 Technical Characteristics
74 Installation instructions

The following symbols are used in this user manual:

Important information concerning
your personal safety and information
on how to avoid damaging the appliance.

General information and tips.

Environmental information.

SAFETY INFORMATION

Carefully read the instructions before installing and using the equipment. The manufacturer is not liable for improper installation and use of the equipment that may cause injuries and damage. Always keep the instructions at hand, so they can be easily referred to during use.

Safety of children and vulnerable adults

⚠ WARNING!

Risk of choking, injury or permanent disability:

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are given supervision or instructions concerning how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Keep packaging materials away from children.
- Keep children and pets away from the appliance during operation or when cooling.
- Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.

Warnings on general safety

During installation, follow the instructions supplied separately.

- Only qualified personnel can install the appliance and replace the cable.

⚠ WARNING!

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

⚠ WARNING!

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive detergents or metal scrapers to clean the appliance.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- The electric connection is made via an omnipolar switch, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3mm between its contacts, which will ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the crockery warmer. If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
- The connection should include correct earthing, in compliance with current norms.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance operation.

Safety Instructions

⚠ **Warning!** Do not leave the oven unsupervised.

Warning! If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.

Overheated fat and oil can easily catch fire. Heating oil in the cooking space to sear meat is dangerous and should not be done. Never try to extinguish burning oil or fat with water (danger of explosion)! Smother the flames with a damp cloth and keep all doors and windows closed.

Warning! This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ **Warning!** During use the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. RISK OF BURNS!

⚠ **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

⚠ **Warning!** When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam and water drops coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

⚠ **Warning!** Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting.

⚠ **This oven is exclusively for domestic use!**

The appliance is designed for use in the home for preparing food. No liability is assumed for any damage caused by improper or incorrect use.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not pour spirits (e.g. brandy, whisky, schnapps, etc.) over hot food. Danger of explosion!
- Accessories such as Wire shelfs and trays, etc. get hot in the cooking space. Always wear protective gloves or use oven cloths.
- To avoid being burnt, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The Wire shelfs can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- The appliance will remain hot for some time after it is switched off and cool down only slowly to room temperature. Please allow sufficient time for the appliance to cool down before, for instance, cleaning it.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cooking space and the inside part of the door) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section “Oven Cleaning and Maintenance”.

Repairs:

- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.

Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Read the "Safety Information" carefully for your safety and correct operation of the appliance before installing the appliance.

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and take out all the accessories and remove the packing material.

⚠ **Warning!** The front surface of the oven may be covered in a protective film. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact our Customer Care Centre.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact our Customer Care Centre.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be installed close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperatures can damage the cable.

⚠ **Warning:** after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase (household) current, 230 - 240V ~ 50Hz.

If the oven is to be installed on a permanent basis it must be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

⚠ **WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.**

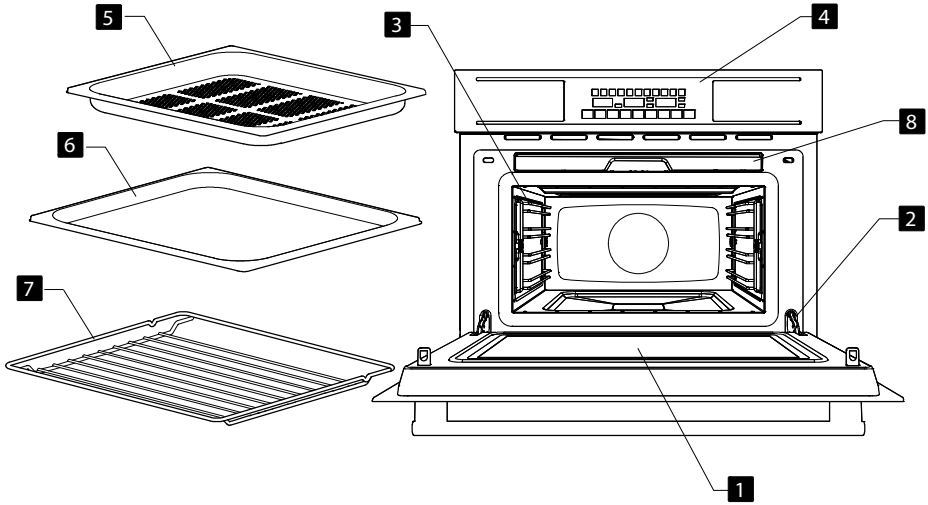
The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to persons, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

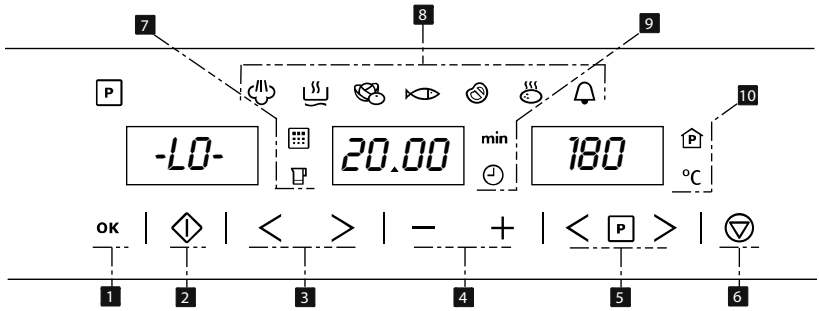
Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the “Oven cleaning” section.

During installation, follow the instructions supplied separately.

DESCRIPTION OF YOUR OVEN



1 Door window glass
2 Hinges
3 Shelf Support Runners
4 Control panel
5 Perforated baking tray
6 Baking tray
7 Wire Shelf
8 Water Tank



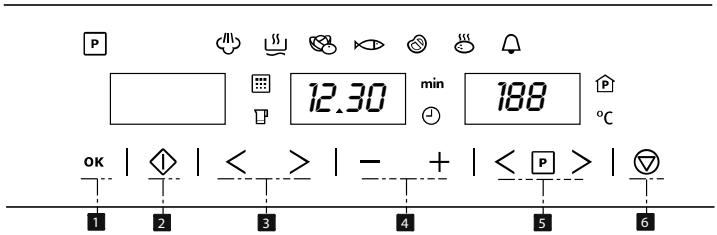
1 Confirmation Key
2 Start Key
3 Parameter selection Keys
4 Plus and Minus Keys
5 Function selection Keys
6 Cancel/Safety Block Key
7 Water Level / Descale lights
8 Function lights
9 Clock / Duration lights
10 Temperature / Foud group key

BASIC SETTINGS

Initial Settings

After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.
The oven will not operate until the clock and the water hardness are set.
To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

Setting the clock



To set the clock, proceed as follows:

- Select the Clock Symbol with the Parameter selection keys **3** (not necessary if your oven is first plugged in or after a power failure). The hours start blinking.
- Set the hours with "+" and "-"keys **4**.
- Confirm the selection with the Confirmation key **1**.The minutes start blinking.
- Set the minutes with the "+" and "-"keys **4**.
- Confirm the selection with the Confirmation key **1**.

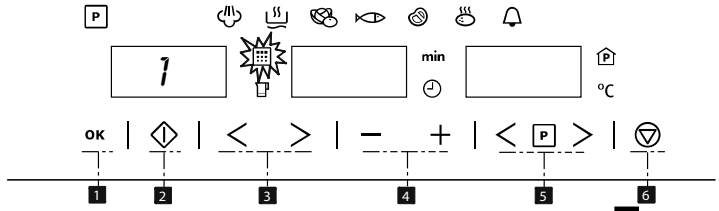
Hiding/Displaying the Clock

- Select the Clock Symbol with the Parameter selection keys **3**. The hours start blinking.
- Press the Confirmation key **1** and the Cancel/Safety Block Key **6** at the same (make sure that you press first the confirmation key).

To show the clock again, repeat the described procedure again.

Water Hardness setting

The appliance features a system that automatically indicates when it is time to descale. The system can be optimised for households with very soft water (also through using a water softening appliance) and very hard water, by changing the user settings to the relevant range of water hardness (see table below).
To set the water hardness parameter, proceed as follows:

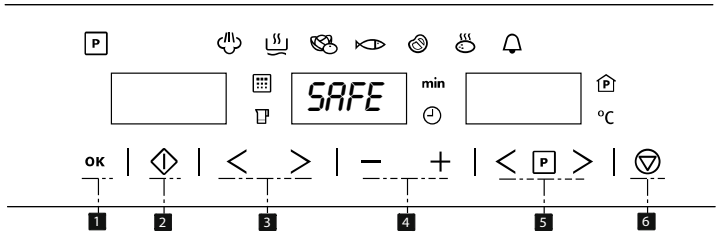


- To set the the water hardness please press the Confirmation key **1** and the Cancel key **6** for 1 second. The hardness number will start to flash on the Descale display (not necessary if your Steam oven is first plugged in or after a power failure).
- Press the "+" and "-" keys **4**, to set the correct water hardness parameter value, according to the below table.
- Confirm the selection with the confirmation key **1**. (The Descale display switches off).
- A test strip is included inside the oven to measure the water hardness. Diep briefly (1 second) the test strip in water and shake off excess water. After 1 minute compare with the gauge scale printed in the test strip packaging.

Type	Water hardness			Display
	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]	
Soft water	< 8,75	< 12,6	< 7	1
Medium water	8,75 to 26,25	12,6 to 25,2	7 to 21	2
Hard water	> 26,25	> 25,2	> 21	3

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).

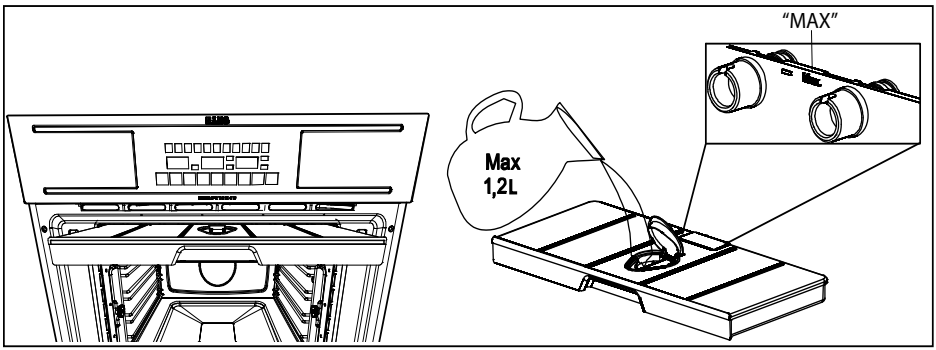


- To block the oven, press the Cancel key **6** for 3 seconds. You will hear a sound signal and the clock display will show the word "SAFE". The oven is blocked in this state and cannot be used.
- To unblock the oven, press the Cancel key **6** again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the clock display will show the time again.

Water feeding

Filling the water tank

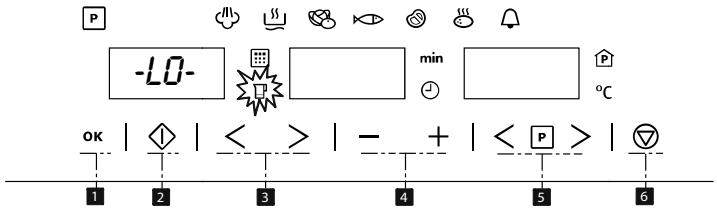
All functions require the water tank to be full.
Fill the water tank up to the "MAX" mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (approximately 1,2 Liters).
If the indication "rES" appears, it means that the water tank was not properly inserted.



Refilling the water

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

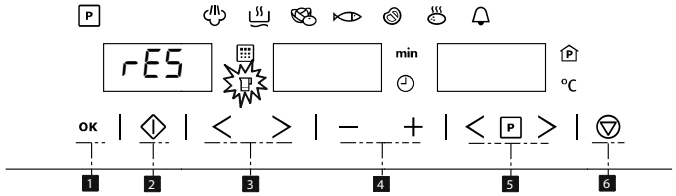
If, however, the water tank needs to be refilled this is signalled by the message "- L0 -" and the water level light, meaning that the water tank is empty.



⚠ **Warning!** Only fill the water tank up to a maximum of 0.5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

Water tank message

When the water tank is removed or misplaced, the Water Level display shows the message **"rES"**.



To clear the message, open the door and push the water tank to the correct position until the message **"rES"** disappears.

Emptying the water tank

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

While the water is being pumped the display shows **"PUMP".**

This message stays on until the temperature of the water reaches 75°C before it can be pumped back to the water tank.

Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!

After the water is pumped back to the water tank, the display will show the message **"DEP"** requiring the following actions:

- Remove and empty the water tank.
- Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.

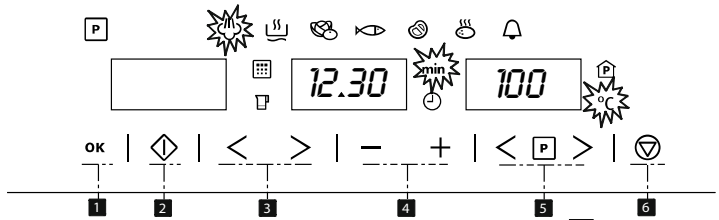
- Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.

IMPORTANT NOTE: It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the display is showing the "DEP" warning (because the water tank has not been removed and it is desired to start a new cooking cycle, the "DEP" warning can be cleared by pressing the STOP key. This way you can proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

STEAM FUNCTION

Use this function to cook all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. It is also suitable for extracting juice from berries and for simultaneous defrosting and cooking of vegetables.

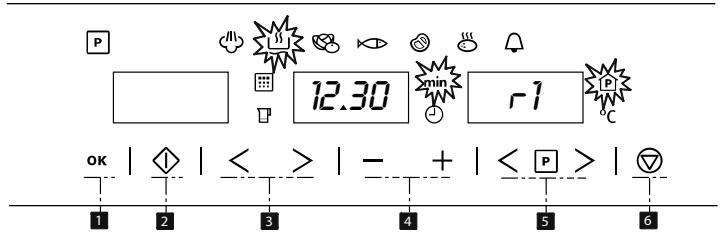


- Select the Steam function with the Function selection keys **5**.
- Select the Temperature with Parameter selection keys **3**.
  The temperature symbol and display start blinking. If you do not change the temperature, the Oven operates with the default value of 100°C.
- Set the temperature with the "+" and "-"keys **4**.
- Select the Duration with Parameter selection keys **3** (The Duration symbol and display start blinking).
- Set the duration with the "+" and "–" keys **4**.
- Press the Confirmation key to validate the duration **1**. (The display and symbol stop blinking).
- Press the Start key **2**, the oven will start to operate.

SPECIAL FUNCTIONS

Regenerating & Sterilising

Use this function to regenerate plate dishes and ready-made meals as well as to sterilise and boil down fruit.

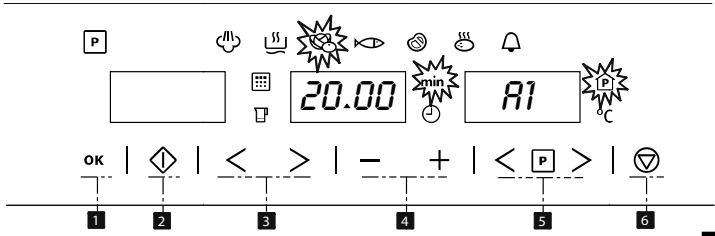


- Select the Regenerating and Sterilising function with the Function selection keys **5**.
- Select the Food group with Parameter selection keys **3**. The respective symbol and display start blinking.
- Press the Confirmation key **1** to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
- Press the Start key **2**. The oven will start to operate.

Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)	Instructions
r 1	Plate dishes	100°C	13	
r 2	Ready-made meals / frozen	100°C	18	Remove lid from container and put on Wire shelf.
r 3	Beans	100°C	35	Sterilising: The times and temperatures refer to 1L preserving jars.
r 4	Cherries	80°C	35	
r 5	Plums	90°C	35	

Cooking Vegetables

Use this function cook the vegetables described in the table below.



- Select the Cooking Vegetables function with the Function selection keys **5**.
- Select the Food group with Parameter selection keys **3**. The respective symbol and display start blinking.
- Press the Confirmation key **1** to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
- Press the Start key **2**. The oven will start to operate.

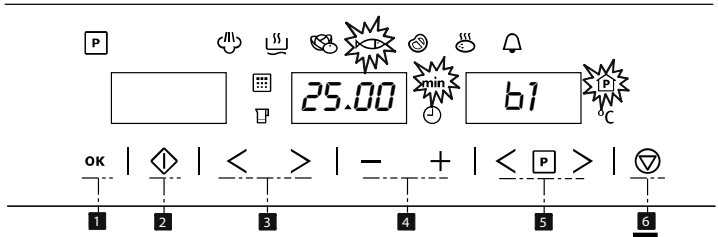
The following table shows the Cooking Vegetables programmes, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Type of Vegetable	Temperature °C	Time (min)
A 1	Broccoli / florets	100°C	20
A 2	Cauliflower / florets	100°C	25
A 3	Potatoes / pieces	100°C	25
A 4	Snow peas	100°C	15
A 5	Asparagus	100°C	25

⚠ When placing the food on the ovenwaretake care to not place the pieces on top of one another.
Cut the food in pieces as similar in size as possible.
Do not fill the food more than 3 cm high in the ovenware

Cooking Fish

Use this function cook the fish types described in the table below.



- Select the Cooking Fish function with the Function selection keys **5**.
- Select the Food group with Parameter selection keys **3**. The respective symbol and display start blinking.
- Press the Confirmation key **1** to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
- Press the Start key **2**. The oven will start to operate.

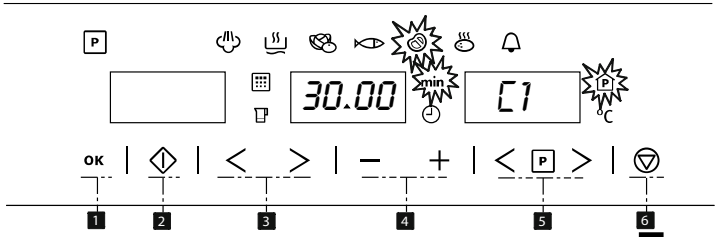
The following table shows the Cooking Fish programmes, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Type of Fish	Temperature °C	Time (min)
b 1	Trout	80°C	25
b 2	Shrimp	90°C	15
b 3	Fish filet	80°C	18
b 4	Mussels	100°C	25
b 5	Lobster	100°C	30

When placing the food on the ovenwaretake care to not place the pieces on top of one another.
Cut the food in pieces as similar in size as possible.
Do not fill the food more than 3 cm high in the ovenware.

Cooking Meat

Use this function cook the meat types described in the table below.



- Select the Cooking Meat function with the Function selection keys **5**.
- Select the Food group with Parameter selection keys **3**. The respective symbol and display start blinking.
- Press the Confirmation key **1** to validate the selection. The display and symbol stop blinking.
- Press the Start key **2**. The oven will start to operate.

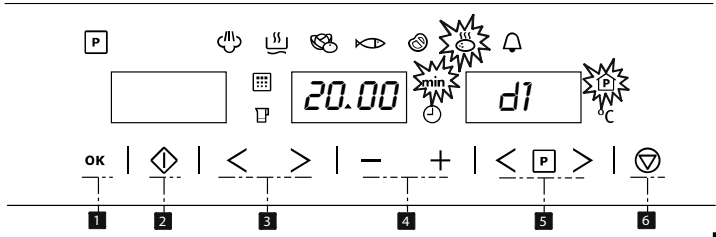
The following table shows the Cooking Meat programmes, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Type of Meat	Temperature °C	Time (min)
C 1	Chicken breast	100 °C	30
C 2	Smoked pork loin / pieces	100 °C	45
C 3	Turkey escalope	100 °C	20
C 4	Pork filet, whole	100 °C	25
C 5	Vienna sausages	90 °C	15

When placing the food on the ovenwaretake care to not place the pieces on top of one another.
Cut the food in pieces as similar in size as possible.
Do not fill the food more than 3 cm high in the ovenware.

Cooking Side Dishes

Use this function cook the foods described in the table below.



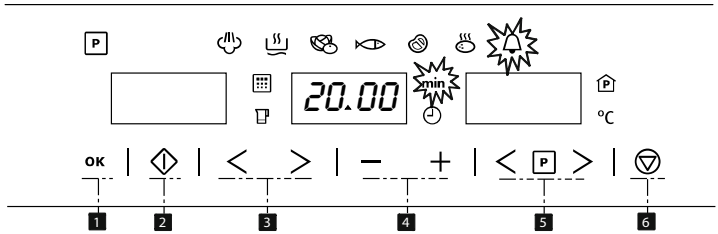
- Select the Cooking Side Dishes function with the Function selection keys. **5**
- Select the Food group with Parameter selection keys **3**. The respective symbol and display start blinking.
- Press the Confirmation key **1** to validate the selection. The display and symbol stop blinking.
- Press the Start key **2**. The oven will start to operate.

Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)
d 1	Sweet yeast dumpling	100 °C	20
d 2	Yeast dumpling	100 °C	25
d 3	Napkin dumpling	100 °C	30
d 4	Rice	100 °C	35
d 5	Lentils	100 °C	40

When placing the food on the ovenwaretake care to not place the pieces on top of one another.
Cut the food in pieces as similar in size as possible.
Do not fill the food more than 3 cm high in the ovenware.

Timer

The timer functions like an egg timer. It can be used at any time and independently of all other functions.



To set the **Timer** proceed as follows:

- Select the Timer Symbol with the Function selection keys **5**.
- Set the duration with "+" and "-"keys **4**.
- Press the Confirmation key **1**.
- Press the Start key **2**.

When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds or until the **Stop** key are pressed.

While the Timer is running the Timer light is on. The display and lights show the following:

If there is no function running, the Clock display shows the Timer counting-down.

If there is an active function, the displays and lights show the normal function parameters. To check the Timer's remaining time press the Timer key. The Clock display will briefly show the Timer and resume the function indications after 10 seconds or once the Timer key is pressed again.

WHEN THE OVEN IS WORKING

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Cancel** key once.
The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the **Cancel** key is pressed to gradually release the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.
This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word "VAP".
Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.
At this point:

- The steam generation is interrupted.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

Altering parameters

The operating parameters (duration and temperature) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

– To alter the duration, press "+" and "–" keys. The new defined duration is immediately valid.
– To alter the temperature, press the Parameter Selection key and the display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the "+" and "–" keys and confirm by pressing the Parameter Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Cancel** key twice.
You will then hear 3 beeps and the message **"End"** will appear on the display.

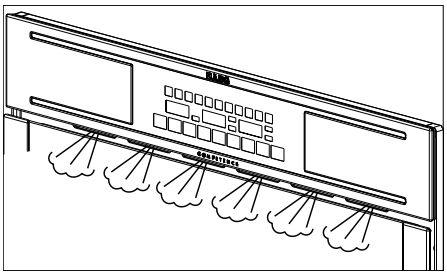
End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the Cancel key twice to finish the cooking cycle the oven starts the steam-reduction function.
This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.
This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word **"VAP".**
At the end of this process you will hear three beeps and the display will show the word **"End".**

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the Stop key is pressed. The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven. When the display shows the word "DEP", this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.



Steam Flow

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.

This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.

Residual water in the oven

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip, reducing the residual water in the appliance. The remaining residual water can be easily dried with a cloth.

USAGE, TABLES AND TIPS

When placing the food on the ovenwaretake care to not place the pieces on top of one another.
Cut the food in pieces as similar in size as possible.
Do not fill the food more than 3 cm high in the ovenware.

Fish

Fish	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Gilthead sea bream	800-1200 g	80	30-40	Perforated	2
Trout	4 x 250 g	80	20-25	Perforated	2
Salmon filet	500-1000 g	80	15-25	Perforated	2
Salmon trout	1000-1200 g	80	25-35	Perforated	1/2
King prawns	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Green-shell mussel	1000-1500 g	100	25-35	Perforated	2
Halibut filet	500-1000 g	80	20-25	Perforated	2
Cockles	500-1000 g	100	10-20	Perforated	2
Lobster	800-1200 g	100	25-30	Perforated	1/2
Cod filet	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Blue mussel	1000-1200 g	100	15-25	Perforated	2
Lake trout	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Tuna filet	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Pike perch	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2

Meat

Meat	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Chicken leg	4-10	100	40-45	Perforated	2
Chicken breast	4-6	100	25-35	Perforated	2
Smoked pork loin	500g – 1000 g	100	40-50	Perforated	2
Turkey escalope	4-8	100	20-25	Perforated	2
Pork filet, whole	4-8	100	20-30	Perforated	2
Sausages		80-100	10-15	Perforated	2

Eggs

Eggs	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggs in Glass	100	10-15	Wire shelf	2
Eggs, hard	100	15	Wire shelf	2
Eggs, soft	100	10-12	Wire shelf	2

Side dishes

Side dishes	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pearl barley + Liquid	200g + 400 ml	100	30-35	Wire shelf, glass bowl	2
Semolina + Liquid	200g + 300 ml	100	10-20	Wire shelf, glass bowl	2
Lentils + Liquid	200g + 375 ml	100	20-50	Wire shelf, glass bowl	2
Rice + Liquid	200g + 250 ml	100	25-40	Wire shelf, glass bowl	2

Vegetables

Vegetables		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggplant/Aubergine	in slices	100	15-20	Perforated	2
Beans		100	35-45	Perforated	2
Broccoli	florets with stalk	100	25-30	Perforated	2
Broccoli	florets without stalk	100	15-20	Perforated	2
Cauliflower	florets	100	25-30	Perforated	2
Cauliflower	whole head	100	40-45	Perforated	1
Peas		100	30-35	Perforated	2
Fennel	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Fennel	cut in half	100	20-30	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very small	100	20-25	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very big	100	45-50	Perforated	2
Potatoes without skin	in pieces	100	20-25	Perforated	2
Turnip	in sticks	100	20-25	Perforated	2
Snow peas		100	15-20	Perforated	2
Carrots	in slices	100	25-30	Perforated	2
Corn cobs		100	50-60	Perforated	2
Bell peppers	in stripes	100	12-15	Perforated	2
Hot pepper		100	12-15	Perforated	2
Mushrooms	in quarters	100	12-15	Perforated	2
Leeks	in slices	100	10-12	Perforated	2
Brussels sprouts		100	25-35	Perforated	2
Celery	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Asparagus		100	20-35	Perforated	2
Spinach		100	12-15	Perforated	2
Celery stalks		100	25-30	Perforated	2
Courgette	in slices	100	12-18	Perforated	2

Dumplings

Dumplings	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Desserts

Desserts	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Stewed apples	500-1500 g	100	15-25	Not perforated	2
Stewed pears	500-1500 g	100	25-30	Not perforated	2
Crème brûlée		80	20-25	Wire shelf - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Wire shelf - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Wire shelf - bowl	2
Stewed peaches	500-1500 g	100	15-20	Not perforated	2

Fruit (Sterilising/Boiling down)

Fruit	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pears	4-6 1l glasses	100	30-35	Wire shelf	1
Cherries	4-6 1l glasses	80	30-35	Wire shelf	1
Peaches	4-6 1l glasses	80	30-35	Wire shelf	1
Plums	4-6 1l glasses	80	30-35	Wire shelf	1

Regenerate

Warming-up	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Plate dishes	1-2	100	12-15	Wire shelf	2
Plate dishes	3-4	100	15-20	Wire shelf	2
Ready-made meals		100	15-20	Wire shelf	2

Blanch

Vegetables	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
e.g. Beans, Leek		100	10-12	Perforated	2
Curly Kale	1000-2000 g	100	12-16	Perforated	2
Savoy cabbage	10-20	100	12-15	Perforated	2
White cabbage, whole	2000-2500 g	100	30-45	Perforated	1
Tomatoes, peeled		80	12	Wire shelf	2

Defrost

Vegetables / Side dish		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Broccoli	florets with stalk	100	15-20	Perforated	2
Mixed vegetables		100	15-20	Perforated	2
Spinach leaves	portions	100	10-15	Not perforated	2
Cauliflower	florets	100	15-20	Perforated	2
Peas		100	15-25	Perforated	2
Curly kale	bigger portion	100	25-35	Not perforated	2
Carrots	in slices	100	15-20	Perforated	2
Brussels sprouts		100	20-25	Perforated	2
Asparagus		100	25-30	Perforated	2
Ready-made meals		100	as required	Wire shelf	2
Bread		100	10-25	Wire shelf	2
Rice		100	15-25	Not perforated	2
Lentils		100	15-20	Not perforated	2
Noodles		100	15-20	Not perforated	2

Two level cooking

Some suggestions:

When cooking with two levels the rack always belongs to the 2nd or 3rd level of insertion from the bottom to the top.

This way the usual vessels of porcelain, Jena glass or of stainless steel can be put inside the oven.

The tray perforated or not, will be inserted in the 1st level from the bottom. It can also be cooked with two Wire shelfs.

Different cooking times are controlled this way:

- Foods that need a longer cooking time should be placed in the upper area of the oven.
- Foods with a shorter cooking time should be placed on the 1st level.

One example: Vegetables, potatoes and fish.

Place the vegetables and potatoes in any suitable container on the Wire shelf inserted in the 2nd or 3rd level.

Insert the fish in the 1st level.

When using the perforated tray to cook fish, the non-perforated tray must be inserted in the bottom of the appliance to collect liquid dripping from the fish. This way the appliance is kept clean.

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

Time: Fish – depending on type – 15-25 Min.

Select the longest cooking time. Because of the different levels the food is ready at the same time, without any over cooking.

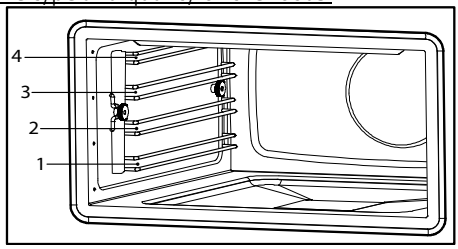
Use of accessories

The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.The Wire shelf is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.



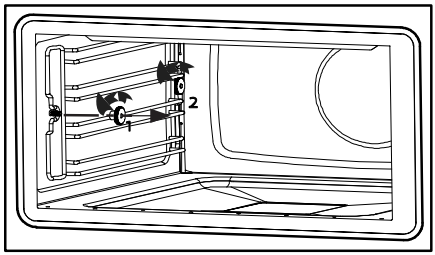
CARE AND MAINTENANCE

Cleaning the cooking space

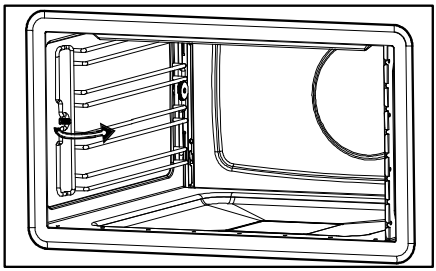
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface. Wipe the cooking space clean using a damp cloth whilst the appliance is still warm. Finish off by drying the cooking space.
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

Removing the shelf guides

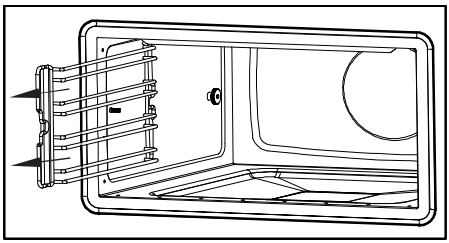
Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



Unscrew and loosen the knurled nuts 2 in the back of the shelf guides in an anti-clockwise direction. Do not completely remove these nuts.



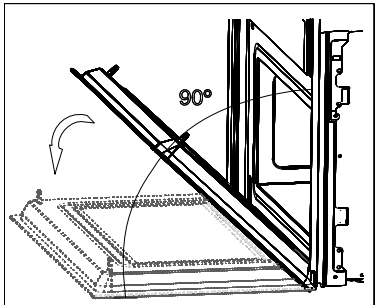
Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.



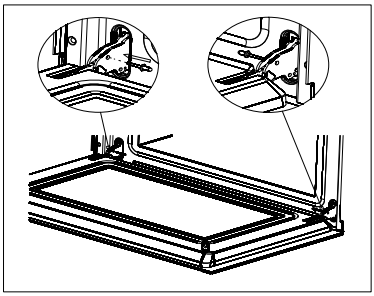
To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

Removing the appliance door

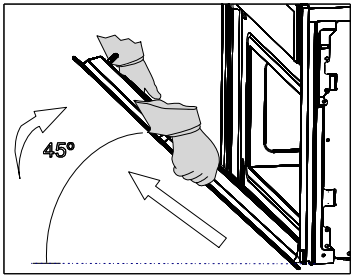
1. Open the appliance door as far as it will go.



2. Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



3. Close the appliance door just enough that it can be lifted out.



4. To reassemble, push the hinges into the holes from the front.
5. Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.

Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.
The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4×30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

Water hardness	Descale after about
Very soft	18 months
Medium	9 months
Very hard	6 months

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descale light stays on.
If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the Descale light starts to flash.
If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked, the Descale light stays on and the display shows "CAL" blinking.

IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.

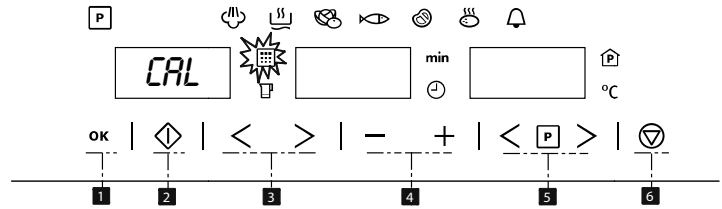
Suitable descaling solutions

For descaling, use the descaling solution "durgol" or another professional descaling which allows a professional and careful descaling of your appliance. Available at Customer Care Centres.

Warning! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven's internal circuit.

Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

Descaling procedure



Warning: For safety reasons, the descaling process cannot be interrupted.

⚠ The appliance can be descaled with the appliance door open or closed. The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

- Press the Confirmation key **1** and the Cancel key **6** at least for 5 seconds. The left display shows "CAL" and there is an intermittent beep.
- Press the Start key **2**. When the display shows "0.5L", remove the water tank. Put 0.5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
- Press the Start key **2**. The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
- When the Descale display shows "1.0L" flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
- Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
- Press the Start key **2**. The first rinsing cycle starts.
- When the Descale display shows again "1.0L" flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
- Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
- Press the Start key **2**. The second rinsing cycle starts.
- When the rinsing cycle has finished the display shows "End".
- Remove, empty and dry the water tank.

Oven cleaning

⚠ **Warning!** Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.
Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.
Immediately remove limescale, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.
Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After use, remove any water on the bottom of the cooking space with a soft cloth. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down.
To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**
Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.
Make sure water does not enter the oven ventilation holes.
The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.
Note:
The glass light cover has a rubber gasket to prevent the steam from entering in contact with the lamp. Please make sure the gasket is in the correct position before screwing the glass light cover in position. Please refer to the picture on the section "Replacing the light bulb" for the correct sequence of these gaskets.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

What should I do if the oven doesn't work?

⚠ **WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.**

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- Nothing happens when I press the keys! Check if:
  - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- The oven does not work! Check if:
  - The plug is correctly fitted in the socket.
  - The oven's power is switched on.
- When the oven is operating I can hear some strange noises! This is not a problem.
  - It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g, by the water pumps in the steam generator.
  - The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
  - These noises are normal, there is no problem.
- The food doesn't heat up or heats very slowly! Check if:
  - You have selected the correct operating times and temperature setting.
  - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- The appliance still makes a noise after the cooking process is finished! This is not a problem.
  - The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
  - Some minutes after the end of the cooking cycle, the pump will pump the water from the boiler back to the water tank.
- The oven switches on but the interior light does not go on!
  - If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.
- If the message "Err" or "Hot" appears in the display, please contact the Customer Care.

Replacing the light bulb

To replace the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover.
- Remove the light bulb. Warning! The bulb may be very hot.
- Fit a new G9 250V/25W bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place.
- Connect the oven again to the power supply.

Importante Note:
The glass light cover has a rubber gasket to prevent the steam from entering in contact with the lamp. Please make sure the gasket is in the correct position before screwing the glass light cover in position.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Summary of Warming Messages

Message	Description
CAL	Appliance must be descaled.
-LO-	Insufficient water in water tank.
rES	Indication that water tank is missing.
dEP	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
VAP	Indication that steam reduction process is ongoing.
PUMP	Indication that cold water is entering the boiler and hot water is being pumped to the water tank.
END	Indication that a cocking cycle ended.

Description of Functions

Symbol	Function	Foods
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.
	Regenerating & Sterilising	Regenerating plate dishes and ready-made meals. Sterilising/boiling down fruit.
	Cooking Vegetables	Cooking different types of vegetables.
	Cooking Fish	Cooking different types of fish.
	Cooking Meat	Cooking different types of meat.
	Side Dishes	Cooking different types of side dishes.

Specifications

AC Voltage.....(see rating plate)
Power required.....1500 W
Exterior dimensions (W×H×D) .....595 × 455 × 472 mm
Interior dimensions (W×H×D). .....420 × 210 × 390 mm
Oven capacity.....35l
Weight.....32 kg

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter:
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALTSVERZEICHNIS

40 Sicherheitshinweise
44 Installationsanleitung
45 Beschreibung Ihres Dampfgarofens
46 Grundeinstellungen
50 Garen mit Dampf
51 Spezialfunktionen
57 Während des Betriebes...
59 Tabellen und tipps
66 Reinigung und Wartung
73 Technische Eigenschaften
74 Einbau

Die folgenden Symbole werden in diesem Handbuch verwendet:

Wichtige Informationen für ihre persönliche Sicherheit wie auch Informationen darüber wie das Gerät benutzt werden soll um es nicht zu beschädigen.

Allgemeine Informationen und Tipps.

Informationen über Umwelt.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb setzen. Der Hersteller haftet nicht für unsachgemäße Installation und Nutzung der Geräte, die Verletzungen und Schäden verursachen können. Halten Sie die Anweisungen griffbereit, so dass sie während des Gebrauchs leicht konsultierbar sind.

Sicherheit von Kindern und gefährdeten Erwachsenen

⚠ WARNUNG!

Erstickungs-, Verletzungs- und dauerhafte Unfähigketsgefahr:

- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, Wahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung verwendet werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, wenn sie dabei nicht beaufsichtigt werden.

Warnungen zur allgemeinen Sicherheit

Während der Installation folgen Sie die Anweisungen die getrennt geliefert wurden:

- .Nur qualifiziertes Personal darf das Gerät installieren und ersetzen Sie das Kabel ersetzen.

⚠ WARNUNG!

- Dieses Gerät und seine Teile werden bei Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

⚠ WARNUNG!

- Der Ofen wird bei Gebrauch heiß. Halten Sie während des Backens oder Bratens Kinder in sicherem Abstand von dem Ofen.
- Fassen Sie die Elemente im Inneren erst an, nachdem der Ofen abgekühlt ist
- .Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür. Die Oberfläche erhält dadurch Kratzer, wodurch das Glas zerspringen kann.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- .Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, kann dieses nur vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu verhindern.
- Wenn Sie einen festen Anschluss herstellen möchten, achten Sie darauf, dass ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm in der Zufuhrleitung installiert wird.

Sicherheitshinweise

⚠ **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
Achtung! Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden. Erhitzen Sie deshalb kein Öl und Fett im Garraum. Versuchen Sie niemals brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr)! Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch und halten Sie alle Türen und Fenster geschlossen.

⚠ **Achtung!** Benutzen Sie keinen hochprozentigen Alkohol zum Garen im Gerät. Es kann zu einer Überhitzung der Lebensmittel führen, Explosionsgefahr!

⚠ **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.Benutzen Sie die Kindersicherung.
Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ **Vorsicht!** Zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.

⚠ **Achtung!** Wenn Sie die Tür während oder nach dem Kochvorgang öffnen, können heißer Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

⚠ **Vorsicht!** Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!
Dieses Gerät ist für die Zubereitung der Lebensmittel im Haushalt geeignet. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden, die durch ungeeigneten oder unzulässigen Gebrauch entstehen.
Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Gießen Sie keinen Branntwein (z.B. Brandy, Whisky, Schnaps, usw.) über die warmen Speisen. Explosionsgefahr!
- Zubehör wie Roste und Backbleche usw. werden im Garraum sehr heiß. Benutzen Sie Topflappen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie immer Küchenhandschuhe, beim Umgang mit Geschirr und Gefäßen wenn Sie das Geräteinnere berühren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Reinigung:

- Nachdem das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt es für einige Zeit heiß. Bitte geben Sie genug Zeit zur Abkühlung bevor Sie, z.B, mit der Reinigung beginnen.
- Keine scharfen, aggressiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da Sie die Oberfläche verkratzen können. Das Glas kann zerstört werden..
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Im Falle einer Reparatur:

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Außerdem ist dazu Spezialwerkzeug notwendig.

Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Zu Ihrer eigenen Sicherheit und zu dem korrekten Betrieb des Gerätes lesen Sie sorgfältig die "Informationen zur Sicherheit" vor der Installation des Geräts.

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

⚠ **Achtung!** Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

⚠ **Achtung:** Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

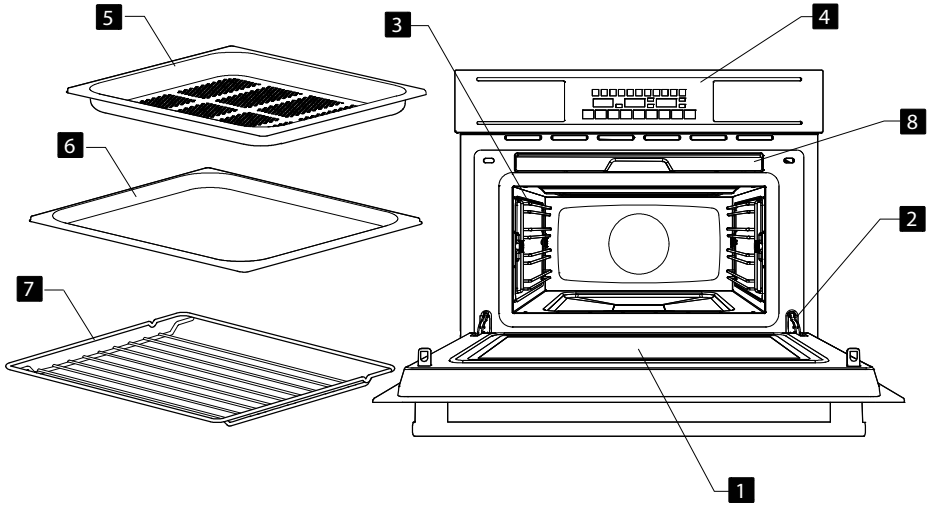
Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

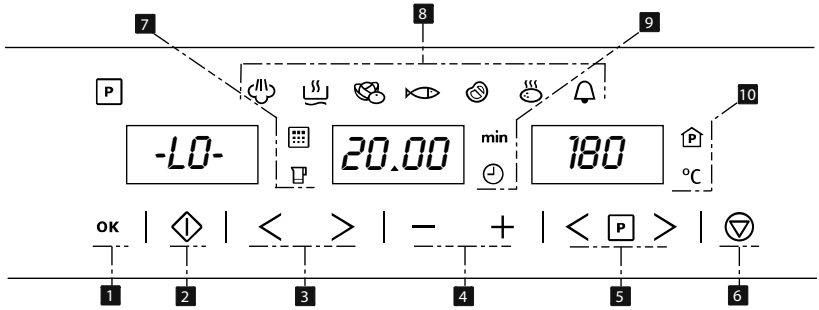
Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Gerätes".

ⓘ **Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.**

BESCHREIBUNG IHRES DAMPFGAROFENS



1 Türfenster aus Glas
2 Scharniere
3 Laufschienen für die Bleche
4 Schaltflächen
5 Gelochtes Garblech
6 Backblech
7 Grillrost
8 Wasserbehälter



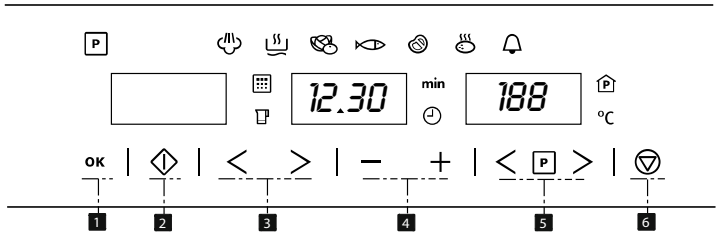
1 Bestätigungstaste
2 Starttaste
3 Parameterauswahltasten
4 Plus- und Minustasten
5 Funktionsauswahltasten
6 Abbrechen/Sicherheitsblockierung
7 Wasserstands-/Entkalkungsanzeigen
8 Funktionsleuchten
9 Uhr/Gardaueranzeigen
10 Temperatur-/Nahrungsmittelgruppen-Taste

GRUNDEINSTELLUNGEN

Initialisierungseinstellungen

Nach dem Erstanschluss an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall, blinkt das Zeitdisplay, wodurch ersichtlich wird, dass die angezeigte Zeit nicht korrekt ist.
Der Dampfgarofen funktioniert nicht, bis Uhrzeit und Wasserhärte eingestellt werden.
Um Zeit und Wasserhärte einzustellen, gehen Sie bitte wie in den folgenden Abschnitten beschrieben vor.

Die Zeit einstellen



Um die Zeit einzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Wählen Sie mit Hilfe der Parameterauswahltasten **3** das Uhr-Symbol (nicht notwendig bei einem Erstanschluss an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall). Nun beginnt die Stundenanzeige zu blinken.
- Stellen Sie die Stunden mit Hilfe der Plus- und Minustasten **4** ein.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit Hilfe der Bestätigungstaste **1**. Nun beginnt die Minutenanzeige zu blinken.
- Stellen Sie die Minuten mit Hilfe der Plus- und Minustasten **4** ein.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit Hilfe der Bestätigungstaste **1**.

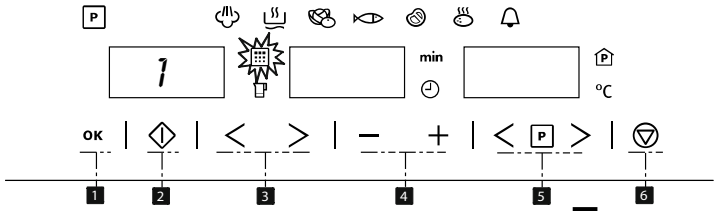
Eiblenden/Ausblenden der Uhr

Wenn Sie die Uhr als störend emfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

- Wählen Sie mit Hilfe der Parameterauswahltasten **3** das Uhr-Symbol. Nunbeginnt die Stundenanzeige zu blinken.
- Halten Sie die Bestätigungstaste **1** und die Abbrechen/Sicherheitsblockierungstaste **6** 3
- Sekunden lang gedrückt. Die Uhr wird ausgeblendet. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenzahl blinkt weiterhin im Sekundentakt.
- Um die Uhr wieder Einzublenden bitte den oberen Durchgang wiederholen.

Die Wasserhärte einstellen

Das Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wann es entkalkt werden muss.
Das System kann für Haushalte mit sehr weichem Wasser (auch durch den Einsatz von Wasserentkalkern) und mit sehr hartem Wasser optimiert werden, indem der entsprechende Wasserhärtebereich (siehe Tabelle unten) eingestellt wird.
Um die Wasserhärte einzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

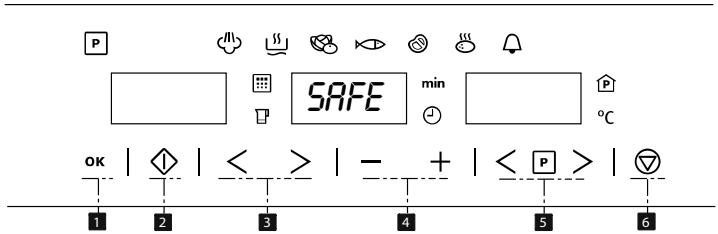


- Um die Wasserhärte einzustellen bitte die Bestätigungstaste **1** und die Taste Abbrechen **6** zirka 1secunde lang gedrückt halten. Die Wasserhärtezahl auf dem Entkalkungsdisplay beginnt nun zu blinken (nicht notwendig nach einem Erstanschluss an eine Stromversorgung oder nach einem Stromausfall).
- Drücken Sie die Plus- und Minustasten **4**, um den korrekten Wasserhärtewert gemäß der Tabelle unten einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit Hilfe der Bestätigungstaste. **1**
  (Das Entkalkungsdisplay schaltet nun ab.)
- Sie finden im Inneren des Garofens einen Teststreifen, um die Wasserhärte zu messen. Tauchen Sie den Teststreifen kurz (eine Sekunde) ins Wasser und streifen Sie das überschüssige Wasser ab. Vergleichen Sie ihn nach einer Minute mit der Skala auf der Verpackung des Teststreifens.

Art	Wasserhärte			Display
	Englische Grad [°eH]	Französische Grad [°dF]	Deutsche Grad [°dH]	
Weiches Wasser	< 8,75	< 12,6	< 7	1
Mittelhartes Wasser	8,75 bis 26,25	12,6 bis 25,2	7 bis 21	2
Hartes Wasser	> 26,25	> 25,2	> 21	3

Sicherheitsblockierung

Der Ofenfunktionen können blockiert werden (zum Beispiel, damit das Gerät von Kindern nicht benutzt wird).

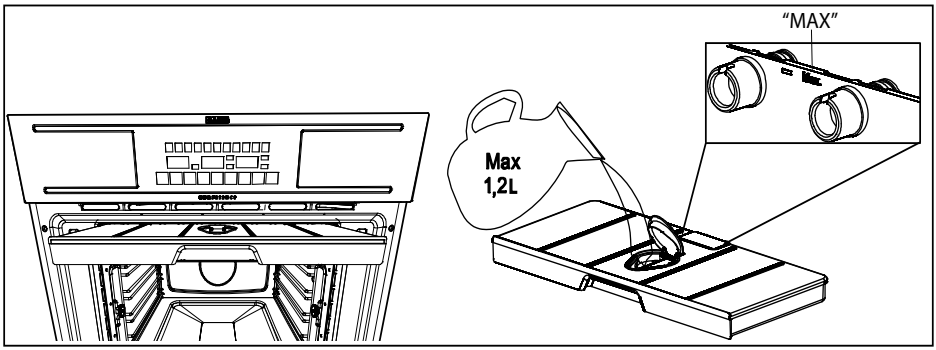


- Um den Garofen zu blockieren, drücken Sie drei Sekunden lang die Taste Abbrechen **6**.
- Danach hören Sie einen Signalton und auf dem Zeitdisplay erscheint das Wort "SAFE". Der Dampfgarofen ist nun in diesem Zustand blockiert und kann nicht verwendet werden.
- Um den Garofen zu entriegeln, drücken Sie wieder drei Sekunden lang die Taste Abbrechen **6**. Danach hören Sie einen Signalton und auf dem Zeitdisplay erscheint wieder die Zeit.

Wasserzufuhr

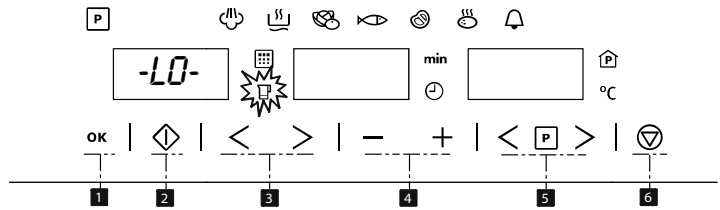
Den Wasserbehälter auffüllen

Für alle Funktionen ist es erforderlich, dass der Wasserbehälter gefüllt ist.
Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung "MAX" mit frischem, kaltem Trinkwasser und setzen Sie ihn in den dafür vorgesehenen Schlitz oberhalb der Garkammer (ca. 1,2 Liter).
Wenn "rES" angezeigt wird, bedeutet dies, dass der Wasserbehälter nicht vorschriftsmäßig eingesetzt wurde.



Das Wasser nachfüllen

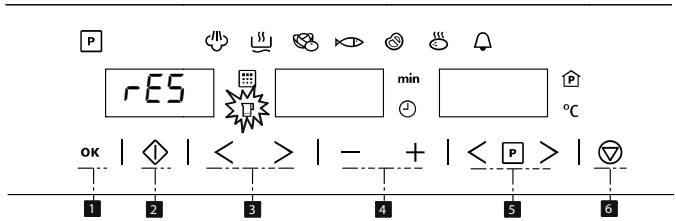
Der Inhalt des Wasserbehälters ist normalerweise ausreichend für eine Garzeit von 50 bis 60 Minuten.
Wenn jedoch Wasser nachgefüllt werden muss, wird dies durch die Anzeige "- L0 -" sowie die Wasserstandsleuchte angezeigt, was bedeutet, dass der Wasserbehälter leer ist.



⚠ **Achtung!** Füllen Sie den Wasserbehälter nur bis maximal 0,5 Liter auf, damit das Wasser nicht überläuft, wenn es in den Wasserbehälter gepumpt wird. ÜBERLAUFGEFAHR.

Wasserbehältermeldung

Wenn der Wasserbehälter entfernt oder falsch eingesetzt wird, wird dies auf dem Wasserstandsdisplay durch die Meldung **"rES" angezeigt.**



Öffnen Sie die Klappe und lassen Sie den Wasserbehälter vorschriftsmäßig einrasten, so dass die Meldung **"rES" erlischt.**

Den Wasserbehälter leeren

Wird das Gerät abgeschaltet, wird das Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt.
Während des Pumpvorgangs zeigt das Display die Meldung **"PUMP"** an.
Diese Meldung wird so lange angezeigt, bis das Wasser eine Temperatur von 75 °C erreicht hat und es in den Wasserbehälter zurückgepumpt werden kann.
Achtung: Das Wasser im Behälter kann heiß sein. Verbrennungsgefahr!
Nachdem das Wasser in den Wasserbehälter zurückgepumpt wurde, zeigt das Display die Meldung **"DEP"** an, was bedeutet, dass folgende Schritte notwendig sind:

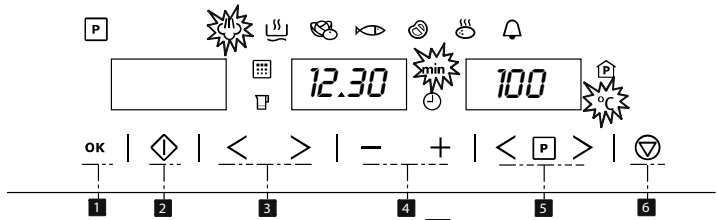
- Entfernen Sie den Behälter und leeren Sie ihn.
- Trocknen Sie den Wassertank und setzen Sie ihn wieder in den dafür vorgesehenen Schlitz über der Garkammer ein. Reinigen und trocknen Sie die Garkammer.
- Lassen Sie die Tür des Geräts offen, so dass die Garkammer abkühlen und vollständig trocknen kann.

ⓘ **WICHTIGER HINWEIS: Es wird empfohlen, den Wasserbehälter nach dem Garvorgang zu entfernen und zu leeren. Dies verhindert die Bildung von Bakterien und Kalk im Geräteinneren.**

Zeigt das Display die Warnung "DEP" an (weil der Wasserbehälter nicht entfernt wurde und ein neuer Garvorgang begonnen werden soll), kann die Warnung "DEP" durch Drücken der STOP-Taste gelöscht werden. Auf diese Weise können Sie einen neuen Garvorgang starten, ohne den Wasserbehälter zu entfernen und zu leeren.

GAREN MIT DAMPF

Sie können diese Funktion verwenden, um beliebiges Gemüse, Reis, Getreide und Fleisch zu garen. Sie eignet sich auch, um Beeren zu entsaften und um Gemüse gleichzeitig aufzutauen und zu garen.

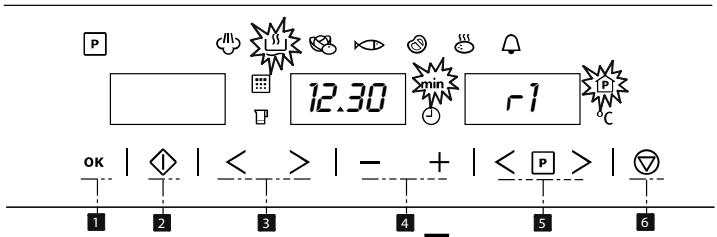


- Wählen Sie über die Funktionsauswahltasten **5** die Dampfgarfunktion.
- Wählen Sie die Temperatur mit Hilfe der Parameterauswahltasten **3**.
- Nun beginnen das Temperatursymbol und das Display zu blinken. Wenn Sie die Temperatur nicht ändern, funktioniert der Garofen mit einer Voreinstellungstemperatur von 100 °C.
- Stellen Sie die Temperatur mit Hilfe der Plus- und Minustasten **4** ein.
- Wählen Sie die Dauer mit Hilfe der Parameterauswahltasten **3** (Das Symbol für die
- Gardauer und das Display beginnen nun zu blinken).
- Stellen Sie die Gardauer über die Plus- und Minustasten **4** ein.
- Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Gardauer **1** zu bestätigen. (Nun hören Display und Symbol auf zu blinken.)~
- Drücken Sie die Starttaste **2**, um den Garofen zu starten.

SPEZIALFUNKTIONEN

Regenerieren & Sterilisieren

Verwenden Sie diese Funktion, um Teller- und Fertiggerichte aufzuwärmen sowie um Obst steril einzukochen.

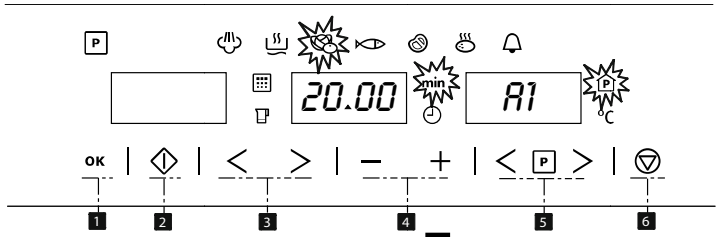


- Wählen Sie über die Funktionsauswahltasten **5** Regenerieren und Sterilisieren.
- Wählen Sie die Nahrungsmittelgruppe mit Hilfe der Parameterauswahltasten **3** aus. Nun beginnen das entsprechende Symbol sowie das Display zu blinken.
- Drücken Sie die Bestätigungstaste **1**, um die Gardauer zu bestätigen. Nun hören Display und Symbol auf zu blinken.
- Drücken Sie die Starttaste **2**. Der Dampfgarofen wird nun gestartet.

Programm	Nahrungsmittelgruppe	Temperatur °C	Dauer (Min.)	Anweisungen
r 1	Tellergerichte	100 °C	13	
r 2	Fertiggerichte/gefroren	100 °C	18	Entfernen Sie den Deckel vom Behälter und stellen Sie ihn auf den Grillrost.
r 3	Bohnen	100 °C	35	Sterilisieren: Die angegebenen Zeiten und Temperaturen beziehen sich auf Weckgläser mit einem Liter Inhalt.
r 4	Kirschen	80°C	35	
r 5	Pflaumen	90°C	35	

Gemüse kochen

Verwenden Sie diese Funktion, um die in der Tabelle unten angegebenen Gemüsesorten zu kochen.



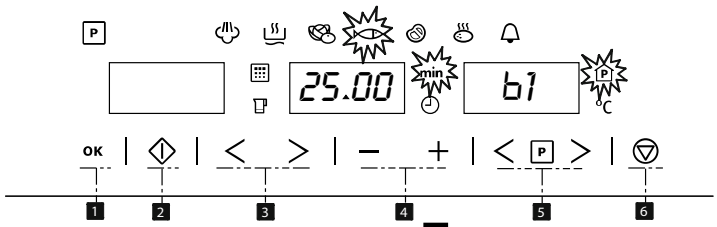
- Wählen Sie über die Funktionsauswahltasten **5** die Funktion Gemüse kochen aus.
- Wählen Sie die Nahrungsmittelgruppe mit Hilfe der Parameterauswahltasten **3** aus. Nun beginnen das entsprechende Symbol sowie das Display zu blinken.
- Drücken Sie die Bestätigungstaste **1**, um die Gardauer zu bestätigen. Nun hören Display und Symbol auf zu blinken.
- Drücken Sie die Starttaste **2**. Der Dampfgarofen wird nun gestartet.
  Die folgende Tabelle gibt die verschiedenen Programme zum Garen von Gemüse an sowie Gewichtsangaben und Gar- und Ruhedauer (damit die Nahrungsmittel eine einheitliche Temperatur haben).

Programm	Gemüsesorte	Temperatur °C	Dauer (Min.)
A 1	Broccoli/Röschen	100 °C	20
A 2	Blumenkohl/Röschen	100 °C	25
A 3	Kartoffeln/Stücke	100 °C	25
A 4	Zuckererbsen	100 °C	15
A 5	Spargel	100 °C	25

⚠ Wenn Sie das Gargut auf das Blech legen, achten Sie bitte darauf, dass die Stücke nicht übereinander liegen. Schneiden Sie das Gargut in möglichst gleich große Stücke.
Das Blech sollte nicht höher als drei Zentimeter mit Gargut belegt sein.

Fisch garen

Verwenden Sie diese Funktion, um die in der Tabelle unten angegebenen Fischsorten zu garen.



- Wählen Sie über die Funktionsauswahltasten **5** die Funktion Fisch garen .
- Wählen Sie die Nahrungsmittelgruppe mit Hilfe der Parameterauswahltasten **3** aus. Nun beginnen das entsprechende Symbol sowie das Display zu blinken.
- Drücken Sie die Bestätigungstaste **1**, um die Gardauer zu bestätigen. Nun hören Display und Symbol auf zu blinken.
- Drücken Sie die Start-Taste **2**. Der Backofen wird nun gestartet.

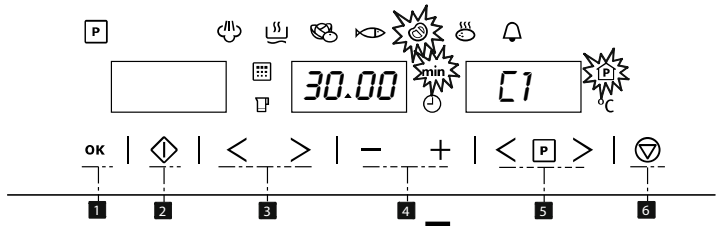
Aus der folgenden Tabelle ersehen Sie die verschiedenen Programme zum Garen von Fisch sowie Gewichtsangaben und Gar- und Ruhedauer (damit die Nahrungsmittel eine einheitliche Temperatur haben).

Programm	Fischsorte	Temperatur °C	Dauer (Min.)
b 1	Forelle	80 °C	25
b 2	Garnelen	90 °C	15
b 3	Fischfilet	80 °C	18
b 4	Muscheln	100 °C	25
b 5	Hummer	100 °C	30

Wenn Sie das Gargut auf das Blech legen, achten Sie bitte darauf, dass die Stücke nicht übereinander liegen.
Schneiden Sie das Gargut in möglichst gleich große Stücke.
Das Blech sollte nicht höher als drei Zentimeter mit Gargut belegt sein.

Fleisch garen

Verwenden Sie diese Funktion, um die in der Tabelle unten angegebenen Fleischsorten zu garen.



- Wählen Sie über die Funktionsauswahltasten **5** die Funktion Fleisch garen .
- Wählen Sie die Nahrungsmittelgruppe mit Hilfe der Parameterauswahltasten **3** aus. Nun beginnen das entsprechende Symbol sowie das Display zu blinken.
- Drücken Sie die Bestätigungstaste **1**, um die Auswahl zu bestätigen. Nun hören Display und Symbol auf zu blinken.
- Drücken Sie die Starttaste **2**. Der Garofen wird nun gestartet.

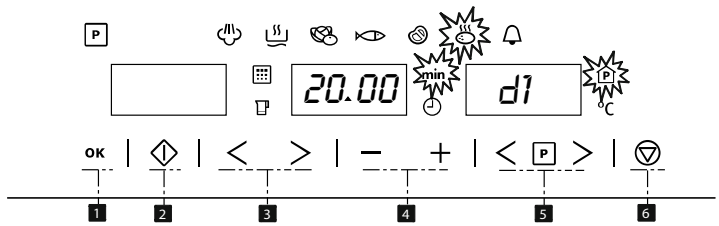
Die folgende Tabelle gibt die verschiedenen Programme zum Garen von Fleisch an sowie Gewichtsangaben und Gar- und Ruhedauer (damit die Nahrungsmittel eine einheitliche Temperatur haben).

Programm	Fleischsorten	Temperatur °C	Dauer (Min.)
C 1	Hähnchenbrust	100 °C	30
C 2	Kassler/Stücke	100 °C	45
C 3	Truthahnschnitzel	100 °C	20
C 4	Schweinefilet im Ganzen	100 °C	25
C 5	Wiener Würstchen	90 °C	15

Wenn Sie das Gargut auf das Blech legen, achten Sie bitte darauf, dass die Stücke nicht übereinander liegen.
Schneiden Sie das Gargut in möglichst gleich große Stücke.
Das Blech sollte nicht höher als drei Zentimeter mit Gargut belegt sein.

Beilagen garen

Verwenden Sie diese Funktion, um die in der Tabelle unten angegebenen Nahrungsmittel zu kochen.



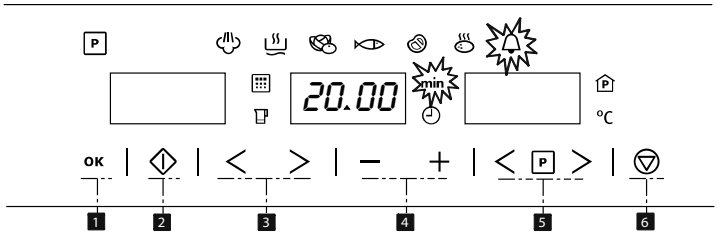
- Wählen Sie über die Funktionsauswahltasten die Funktion Beilagen garen. **5**
- Wählen Sie die Nahrungsmittelgruppe mit Hilfe der Parameterauswahltasten aus. Nun beginnen das entsprechende Symbol sowie das Display zu blinken. **3**
- Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Auswahl zu bestätigen. Nun hören Display und Symbol auf zu blinken. **1**
- Drücken Sie die Starttaste. Der Garofen wird nun gestartet. **2**

Programm	Nahrungsmittelgruppe	Temperatur °C	Dauer (Min.)
d 1	Süßer Hefekloß	100 °C	20
d 2	Hefekloß	100 °C	25
d 3	Serviettenknödel	100 °C	30
d 4	Reis	100 °C	35
d 5	Linsen	100 °C	40

Wenn Sie das Gargut auf das Blech legen, achten Sie bitte darauf, dass die Stücke nicht übereinander liegen.
Schneiden Sie das Gargut in möglichst gleich große Stücke.
Das Blech sollte nicht höher als drei Zentimeter mit Gargut belegt sein.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr funktioniert wie eine Eieruhr. Sie kann jederzeit und unabhängig von allen anderen Funktionen verwendet werden.



Um die Zeitschaltuhr zu stellen, sind folgende Schritte nötig:

- Wählen Sie mit Hilfe der Parameterauswahltasten das Zeitschaltuhrsymbol. **5**
- Stellen Sie die Dauer mit der Plus- und Minustaste ein. **4**
- Drücken Sie die Bestätigungstaste. **1**
- Drücken Sie die Starttaste. **2**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit piepst das Gerät dreimal, wobei der Signalton alle 30 Sekunden wiederholt wird, bis die Stop-- Taste gedrückt wird.

Während die Zeitschaltuhr läuft, leuchtet das entsprechende Licht. Das Display und die Leuchten zeigen Folgendes:

Wenn keine Funktion läuft, zeigt das Uhrendisplay, wie die Zeit abläuft.

Wenn keine Funktion aktiviert wurde,zeigen die Displays und Leuchten die normalen Funktionsparameter. Wenn Sie die Restzeit einsehen möchten, drücken Sie die Zeitschaltuhrtaste. Das Uhrendisplay zeigt nun kurz die Zeitschaltuhr und nimmt die Funktionsanzeigen nach 10 Sekunden wieder auf, oder wenn die Zeitschaltuhrtaste erneut gedrückt wird.

WÄHREND DES BETRIEBES...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste Start/Stopp drücken.
Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste Stopp aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim öffnen der Tür wird dadurch vermindert.
Es dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht „VAP" auf dem Display.
Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.
In diesem Moment:

- Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. **Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls sie eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren.
2. die Prozessparameter ändern.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Betriebsparameter (Dauer und Temperatur) können gerändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang unterbrochen wurde. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Um die Dauer zu ändern, drücken Sie die „+"- und „-"-Tasten. Die neue definierte Dauer ist sofort gültig.
2. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Temperaturwahltaste, die entsprechende Anzeige und Leuchte blinken. Drücken Sie die „+"- und „-"-Tasten um die Parameter zu ändern. Zur Bestätigung die Temperaturwahltaste drücken.

Einen Kochvorgang löschen

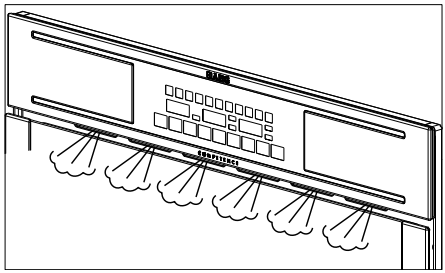
Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste **Stopp**. Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint **„End"**.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der Stopp-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.
Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.
Es dauert ungefähr 3 Minuten und während dieser Zeit steht in der Anzeige „VAP"
Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „End".
Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.
Die Signale wiederholen sich alle 30 Sekunden, bis die Tür geöffnet wird oder die Stopp-Taste gedrückt wird.
Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.
Wen auf der Anzeige „DEP" erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.
Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

Dampfaustoss

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.



Restwassermenge im Garraum

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden.

TABELLEN UND TIPPS

Wenn Sie das Gargut auf das Blech legen, achten Sie bitte darauf, dass die Stücke nicht übereinander liegen.
Schneiden Sie das Gargut in möglichst gleich große Stücke.
Das Blech sollte nicht höher als drei Zentimeter mit Gargut belegt sein.

Fisch

Fisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	80	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	gelocht	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g – 1000 g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

Eier	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400 ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300 ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375 ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250 ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

Klöße	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	15-25	ungelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brülèe		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 hrs.	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

Regenerieren

Gemüse	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15-20	Rost	2

Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
z.B. Bohnen, Porree		100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen		80	12	Rost	2

Defrost

Gemüse/ Beilagen		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört der Rost immer auf die 2. oder 3. Einschubleiste von unten.

Darauf können handelsübliche Gefäße aus Porzellan, Jena-Glas oder aus Edelstahl gestellt werden.

In die 1. Leiste von unten wird der ungelochte- oder gelochte Garbehälter eingeschoben.

Es kann auch mit zwei Rosten gegart werden.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

- Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des
- Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber. Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min. Garzeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min. Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist.

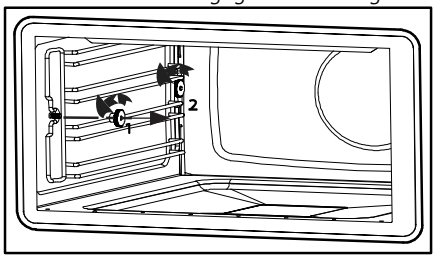
REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Innenraums

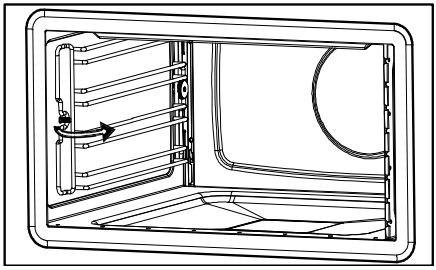
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen
Anschließend trocken wischen
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werde. (siehe folgende Kapitel).

Seitengitter aushängen

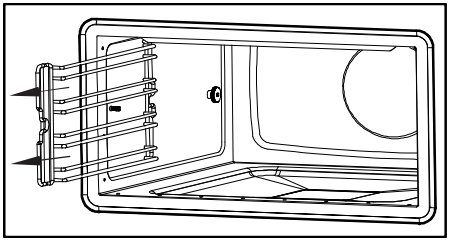
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



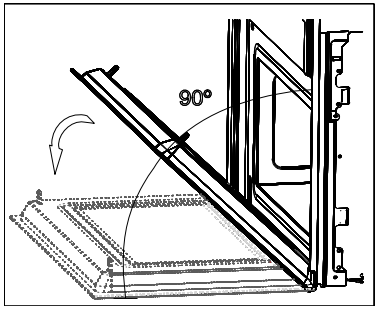
Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.



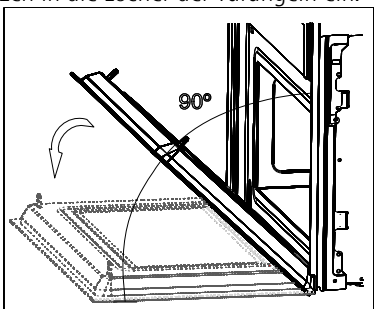
Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.
Die Rändelmuttern 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

Removing the appliance door

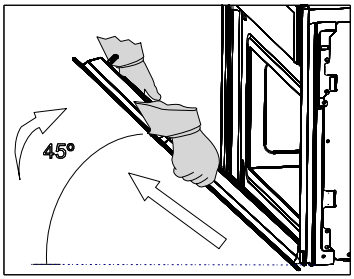
1. Die Gerätetür herausnehmen



2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türangeln ein.



3. Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



4. Zum Einsetzen die Gerätetür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Gerät einschieben.
5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und ziehen Sie die Bolzen heraus.

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät entdeckt automatisch, wann das Entkalken notwendig ist. Es leuchtet die Entkalkungsleuchte. Falls das Entkalken nicht durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL" auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

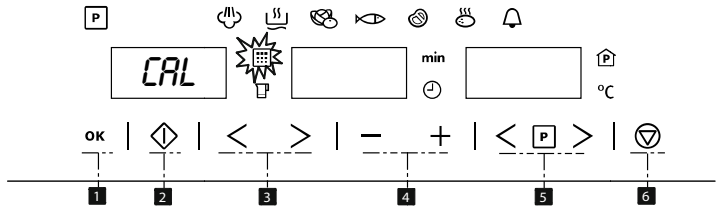
Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken ein geeignetes Entkalkungsmittel.
Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

Entkalkungsprozess



Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden. Das Gerät kann mit geöffneter oder geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät im ausgeschaltetem Bereich sein.

Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt:

- Drücken Sie die Bestätigungstaste **1** und gleichzeitig die
- Abbrechen/Sicherheitsbloierungstaste **6** 5 Sekunden lang. Auf der Anzeige erscheint „CAL" und ein Signal ertönt.
- Drücken Sie die Starttaste **2**.
- Die Anzeige zeigt „0.5L", den Wassertank entnehmen
- 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben (siehe folgenden Abschnitt).
- Drücken Sie die Starttaste **2**. Die Entkalkung beginnt und dauert ungefähr 30 Min.
- Wenn auf dem Entkalkungsdisplay „1.0L" blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
- Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.
- Drücken Sie die Starttaste **2**. ie erste Spülung beginnt.
- Wenn auf dem Entkalkungsdisplay wieder „1.0L" blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
- Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder platzieren.
- Drücken Sie die Starttaste **2**. Die zweite Spülung beginnt.
- Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen.
- Wassertank entnehmen, reinigen und trocknen.

Reinigung des Gerätes

⚠ **Achtung!** Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.
Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.
Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.
Benutzen Sie bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.
Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.
Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet , so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.
Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungs-mittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**
Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher
Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

⚠ **ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.**

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- Die Anzeige ist aus! Überprüfen, ob:
  - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- Das Gerät funktioniert nicht! Überprüfen, ob:
  – der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist.
  – der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.
- Während des Betriebs sind Geräusche zu hören! Überprüfen, ob:
  – Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.
  – Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.
- Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß! Überprüfen, ob:
  – Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben.
  – Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.
- Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören! Das ist kein Problem.
  – Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!
  - Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.
- Falls auf der Anzeige “Err” oder “Hot” erscheint , bitte den Kundendienst kontaktieren.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus. Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.
- Setzen Sie eine neue G9 250V/25W Lampe ein. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.

Wichtig:
Bitte achten Sie darauf, dass sich die Dichtung in der richtigen Position befindet, bevor Sie die Leuchtenabdeckung hineinschrauben

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Anzeigen

Display	Beschreibung
CAL	Gerät muss Entkalkt werden.
-LO-	Wassermangel im Wassertank.
rES	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
dEP	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
VAP	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
PUMP	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des hei en Wassers zum Wassertank
END	Ende eines Garvorgangs.

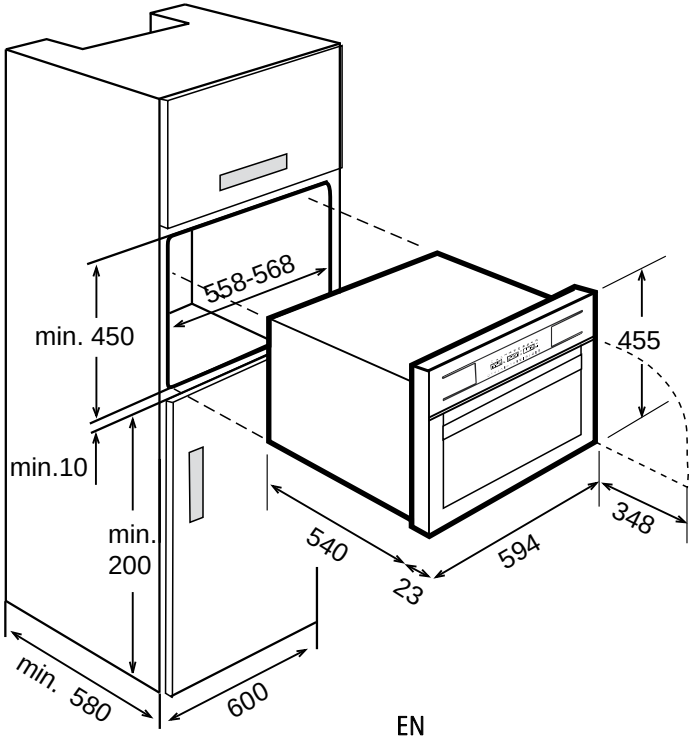
Funktionsbeschreibung

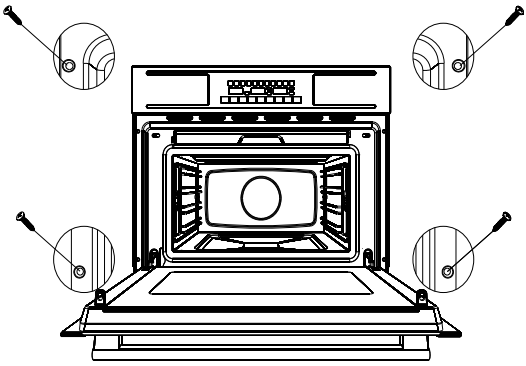
Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampfgaren	Alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zubereiten und aufwärmen. Beeren entsaften. Gemüse gleichzeitig auftauen und garen.
	Regenerieren & Sterilisieren	Teller- und Fertiggerichte regenerieren. Gemüse und Obst sterilisieren.
	Gemüse	Verschiedene Gemüsearten zubereiten.
	Fisch	Verschiedene Fischarten zubereiten.
	Fleisch	Verschiedene Fleischarten zubereiten.
	Beilagen	Verschiedene Arten von Beilagen zubereiten.

Spezifikation

- Spannung (WS).....(siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung.....1500 W
- Außenabmessungen (B×H×T).....594 × 455 × 542 mm
- Abmessungen des Garraumes (B×H×T).....420 × 210 × 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens.....35 l
- Gewicht.....32 kg

INSTALLATION/EINBAU





EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

www.aeg.com/shop

CE

AEG

perfekt in form und funktion

Cód: 1630117-a